

MENU





WHO WE ARE

In Mombasa, a corner of paradise overlooking the ocean in Kenya, our story begins, and our experiences grow. Bahari celebrates everything this extraordinary land has given us. Bahari, which means "sea" in Swahili, is our natural element—it is Home.

And it is Home we have chosen to return to and remain in—here, in Bari. We have decided to share our origins, enriched by the invaluable wealth of experiences gathered around the world.

Bari, our city, has always been a crossroads of civilizations—open to the East, the Land of the Laurel, the Land of the Olive; a treasure chest of ancient cultures, diverse and deeply rooted, passed down from generation to generation, to be preserved and cherished.

"In Bari, no one is a stranger"—one of the most heartfelt sayings of our city. And how could it be otherwise, when over its 4,000-year history, the Apulian capital has welcomed countless peoples?

From the Peucetians to the Greeks, from the Romans to the Byzantines, from the Ostrogoths to the Lombards, and even the Saracens and Normans—each made Bari their home. Each of these cultures is part of what makes Bari, Bari.

**It is from this awareness that our idea was born—Bahari:
A place to meet, to breathe the air of home, to take pride in one's roots, to share stories, and to feel like family.**

In a world of sameness, Bahari embraces and celebrates diversity.



I PIATTI MUST

Delizia di mare:*

Scampi, gamberi viola, ostriche nostrane e nuvola d'aria al limone

€ 21,00 (€ 3,5 a pezzo)

Sea Delight: *

Scampi, purple prawns, local oysters and lemon air foam

€21.00(€3.50 per piece)

Bombetta pugliese tradizionale con purea di sedano rapa

€ 14,00

Traditional Apulian Bombetta with celeriac purée

€ 14.00

Spaghetti "all'assassina" con polpo piastrato

€ 15,00

"Assassina" Style Spaghetti with grilled octopus

€ 15.00

**La "Nostra" insalata di mare a cottura controllata con cialde
croccanti**

€ 14,00

"Our" Seafood Salad slow-cooked with crispy wafers

€ 14.00



SIGNATURE DISHES



I PIATTI MUST

Calamarata alla “carbonara” di mare by Chef Beppe Locoselli

€ 20,00

Calamarata pasta with seafood “carbonara” by Chef Beppe Locoselli

€ 20.00

Polpo intero alla griglia in due cotture con verdure grigliate, pesto di sedano e cialda al nero di seppia*

€ 20,00

Grilled whole octopus cooked two ways with grilled vegetables, celery pesto and ink crispy waffle*

€ 20.00

Mozzarella ripiena di pomodoro secco, capocollo di Martina, stracciatella, zucchine croccanti e caviale di pomodoro

€ 14,00

Stuffed mozzarella with sun-dried tomato, Martina capocollo, stracciatella, crispy zucchinis and tomato caviar

€ 14.00



SIGNATURE DISHES



I FRITTI

Fritto di mare, gamberoni e calamari/o con paranza*

€ 14,00 /16,00

Seafood Fry, with prawns and squid/ or mixed local small fish*

€ 14.00 / € 16.00

Tentacolo di polpo pastellato al mais con popcorn alla bottarga e crema al lime

€ 12,00

Corn-battered octopus tentacle served with bottarga popcorn and lime cream

€ 12.00

Polpette di melanzane con riduzione di pomodoro, spuma di ricotta e spugnette al basilico

€ 9,00

Eggplant meatballs with tomato reduction, ricotta foam and basil sponge

€ 9.00

Baccalà croccante con insalata di barattieri in osmosi agli agrumi

€ 12,00

Crispy salt cod with osmosis barattieri melon salad and citrus

€ 12.00

Cozze fritte con rucola e caviale di pomodoro

€ 9,00

Fried mussels with arugula and tomato caviar

€ 9.00

Fritto di Polpo*

€ 14,00

Fried octopus*

€ 14.00



FRIED DISHES



L'ATTESA

Sgagliozze, Prosciutto Crudo alla barese e polpette di carne

€ 12,00

Sgagliozze, Barese-style cured ham and meatballs

€ 12.00

Panzerotti fritti - 4 pz

€ 10,00

Fried Panzerotti – 4 pcs

€ 10.00



WHILE YOU WAIT



IL PERCORSO

L'ESPERIENZA DELLO CHEF GIUSEPPE LOCOSELLI RACCHIUSA IN UN PERCORSO DI DEGUSTAZIONE, VERRANNO SERVITI TRE ANTIPASTI TRA TERRA E MARE, UN PRIMO ED UN SECONDO, IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA DUE CALICI DI VINO.

Pasta soffiata con mousse di baccalà e caviale di pomodoro.

Carpaccio di seppia a bassa temperatura con cuore di pomodorino secco, gel al limone, acqua di barbabietola e olio al basilico.

Guazzetto di cozze con gamberone al bacon, spugnetta di basilico e tuile di bisque.

Tortello ripieno di scorfano con pomodorino secco, seppia, mandorle tostate e spuma di basilico.

Triglia croccante con cicoria saltata, involtino di fagiolini e bacon con riduzione di pomodoro all origano.

Dolce dello chef

€ 50,00



THE JOURNEY

THE EXPERIENCE OF CHEF GIUSEPPE LOCOSELLI ENCLOSED IN A TASTING JOURNEY, YOU WILL BE SERVED: THREE APPETIZERS, LAND AND SEA, ONE FIRST COURSE AND ONE MAIN COURSE, ALL ACCOMPANIED BY TWO GLASSES OF WINE.

Puffed pasta with salt cod mousse and tomato caviar.

Low-temperature cuttlefish carpaccio with sun-dried cherry tomato, lemon gel, beetroot water and basil oil.

Mussel stew with bacon-wrapped prawn, basil sponge and bisque tuile.

Tortello stuffed with scorpionfish, sun-dried cherry tomato, cuttlefish, toasted almonds and basil foam.

Crispy red mullet with sautéed chicory, green bean and bacon roll with oregano tomato reduction.*

Chef's dessert

€ 50.00



ANTIPASTI

Carpaccio di polpo con osmosi di barattieri, caviale al pomodoro e aria al limone*

€ 15,00

Octopus carpaccio with osmosis of barteres, tomato caviar and lemon air*

€ 15.00

Carpaccio di branzino con olio al basilico e gel al limone

€ 20,00

Sea bass carpaccio with basil oil and lemon gel

€ 20.00

Ostriche del Salento

€ 3,50 l'uno

Oysters from Salento

€ 3.50 each

Focaccia barese con caciocavallo, pomodoro secco, capocollo e caviale all'olio extravergine

€ 10,00

Barese focaccia with caciocavallo cheese, sundried tomatoes, capocollo and extra virgin olive oil caviar

€ 10.00

Tartare di tonno con polvere di cozze, maionese alle nocciole e bottarga*

€ 16,00

Tuna tartare with mussel crumble, hazelnut mayonnaise and bottarga*

€ 16.00

Cipolla alla brace con cicorie saltate, riduzione di pomodoro all'origano e chips di pane

€ 10,00

Grilled onion with sautéed chicory, oregano tomato reduction and bread chips

€ 10.00



APPETIZERS



PRIMI

L'assassina classica

€ 13,00

Classic "Assassina" style spaghetti

€ 13.00

Calamarata con frutti di mare

€ 18,00

Calamarata pasta with seafood

€ 18.00

Risotto al polpo con tentacoli croccanti, spuma di stracciatella e caviale di Campari

€ 18,00

Octopus risotto with crispy tentacles, stracciatella foam and campari caviar

€ 18.00

Tortello di caciocavallo e capocollo con pesto di pomodoro secco, datterino giallo e spugnetta al basilico*

€ 16,00

Caciocavallo and capocollo tortello with sun-dried tomato pesto, yellow cherry tomatoes and basil sponge*

€ 16.00

Orecchiette ai 3 pomodorini con spuma di ricotta e polvere di basilico.

€ 15,00

Orecchiette with three types of cherry tomatoes, ricotta foam and basil powder

€ 15.00



FIRST COURSES



PRIMI

Spaghettone con fagiolini, pomodorini, spuma di ricotta e caviale di basilico.

€ 15,00

Thick spaghetti with green beans, cherry tomatoes, ricotta foam and basil caviar.

€ 15.00

Risotto con crema di zucchine, tartara di gambero rosso e limone grattugiato

€ 20,00

Risotto with zucchini cream, red prawn tartare and grated lemon

€ 20.00



FIRST COURSES



SECONDI

Grigliata mista di pesce con misticanze

€ 24,00

Mixed grilled fish with fresh greens

€ 24.00

Tonno scottato con cicorie saltate e polvere di olive nere e amaretto*

€ 20,00

Seared tuna with sautéed chicories, black olive powder and amaretto*

€ 20.00

Seppia a doppia cottura alla catalana pugliese

€ 20,00

Double-cooked cuttlefish catalan style with pugliese twist

€ 20.00

Tagliata di manzo a cottura controllata con patate al forno, rucola e pomodorini

€ 20,00

Sous-vide beef tagliata with roasted potatoes, arugula and cherry tomatoes

€ 20.00

Trancio di baccalà a bassa temperatura con crema di pomodoro e crumble d'olive

€ 18,00

Low-temperature cod fillet with tomato cream and olive crumble

€ 18.00

Tagliata di pollo alla senape con pomodorini grigliati e pesto di sedano

€ 16,00

Sliced chicken with mustard, grilled cherry tomatoes and celery pesto

€ 16.00



MAIN COURSES



CONTORNI

Patate fritte

€ 5,00

French fries

€ 5.00

Patate al forno

€ 5,00

Roasted potatoes

€ 5.00

Verdure grigliate

€ 5,00

Grilled vegetables

€ 5.00

Insalata verde

€ 5,00

Green salad

€ 5.00

Insalata Greca

€ 12,00

Greek salad

€ 12.00



SIDE DISHES



DOLCI

Dessert fatto in casa

Preparato fresco ogni giorno in base alla disponibilità.

Homemade dessert

Prepared fresh daily based on availability.



DESSERTS



PIZZE GOURMET

Pizza tramezzino con doppio impasto: gamberi a bassa temperatura, bacon croccante, cremoso al sedano rapa e senape, terra d'amaretti e olive

€ 18,00

Tramezzino pizza with double dough: low-temperature prawns, crispy bacon, celery root and mustard cream, amaretto crumble and olives

€ 18.00

Pizza tramezzino con doppio impasto: petto di pollo a cottura controllata, gherigli di noci, pesto al sedano e scamorza affumicata

€ 18,00

Tramezzino pizza with double dough: controlled-cooked chicken breast, walnut kernels, celery pesto and smoked scamorza cheese

€ 18.00

Sei spicchi di Ciccio con mousse di baccalà, pomodori San Marzano secchi e popcorn alla bottarga

€ 18,00

Six slices of Ciccio with salted cod mousse, sundried San Marzano tomatoes and bottarga popcorn

€ 18.00

Sei spicchi di Ciccio con tartare di tonno rosso, crema al lime e stracciatella pugliese

€ 20,00

Six slices of Ciccio with red tuna tartare, lime cream and Apulian stracciatella cheese

€ 20.00

Sei spicchi di Ciccio con bombetta pugliese, pesto di pomodoro secco e spuma di ricotta marzotica

€ 18,00

Six slices of Ciccio with Apulian bombetta, sundried tomato pesto and ricotta marzotica foam

€ 18.00

LA SCROCCHIARELLA - per pranzo

€14,00/ 18,00

LA SCROCCHIARELLA - for lunch

€ 14.00 / € 18.00



PIZZE ROSSE

Margherita

Mozzarella e pomodoro

€ 5,00

Margherita

Mozzarella and tomato

€ 5.00

Marinara

Pomodoro, aglio, olio e origano

€ 4,00

Marinara

Tomato, garlic, olive oil and oregano

€ 4.00

Ciccio rosso con salsa di pomodoro, origano, sale e olio

€ 4,00

Ciccio Rosso Tomato sauce, oregano, salt and olive oil

€ 4.00

Skattata con mozzarella, salsa di pomodoro, ricotta forte, rucola e pomodorini

€ 6,00

Skattata Mozzarella, tomato sauce, ricotta forte, arugula and cherry tomatoes

€ 6.00

Americana

Mozzarella, pomodoro, würstel e patatine fritte

€ 7,00

Americana

Mozzarella, tomato, hot dogs and French fries

€ 7.00

Norcia

Mozzarella, pomodoro, pomodorini e salsiccia di Norcia

€ 7,00

Norcia

Mozzarella, tomato, cherry tomatoes and Norcia sausage

€ 7.00

Tonno & cipolla

Mozzarella, pomodoro, tonno e cipolla rossa

€ 7,00

Tuna & Onion

Mozzarella, tomato, tuna and red onion

€ 7.00



PIZZE ROSSE

Principessa

Mozzarella, pomodoro, stracciatella e crudo

€ 8,00

Principessa

Mozzarella, tomato, stracciatella and cured ham

€ 8.00

Antoo'

Mozzarella, Pomodoro, crudo e gorgonzola

€ 8,00

Antoo'

Mozzarella, tomato, cured ham and gorgonzola

€ 8.00

Fume'

Mozzarella, pomodoro, scamorza affumicata e speck

€ 7,00

Fume'

Mozzarella, tomato, smoked scamorza and speck

€ 7.00

Francese

Mozzarella, pomodoro, formaggio alle erbe e bacon

€ 9,00

Francese

Mozzarella, tomato, herb cheese and bacon

€ 9.00

Romana

Mozzarella, pomodoro, capperi e acciughe

€ 6,00

Romana

Mozzarella, tomato, capers and anchovies

€ 6.00

Würstel

Mozzarella, pomodoro e würstel

€ 6,00

Würstel

Mozzarella, tomato and hot dogs

€ 6.00



PIZZE ROSSE

Capricciosa

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive

€ 7,00

Capricciosa

Mozzarella, tomato, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives

€ 7.00

Calabrese

Mozzarella, pomodoro e salame piccante

€ 7,00

Calabrese

Mozzarella, tomato, and spicy salami

€ 7.00

Quattro stagioni

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, carciofi e wurstel

€ 7,00

Quattro Stagioni

Mozzarella, tomato, cooked ham, mushrooms, artichokes and hot dogs

€ 7.00

Vegetariana

Mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine, pomodorini e pangrattato

€ 6,50

Vegetariana

Mozzarella, tomato, eggplant, zucchini, cherry tomatoes and breadcrumbs

€ 6.50

Bufala

Mozzarella di bufala e pomodoro

€ 9,00

Bufala

Buffalo mozzarella and tomato

€ 9.00



PIZZE BIANCHE

Ciccio barese

pomodorini, origano, sale e olio

€ 4,00

Ciccio barese

Cherry tomatoes, oregano, salt and olive oil

€ 4,00

Ciccio bianco origano, sale e olio

€ 3,00

Ciccio Bianco Oregano, salt and olive oil

€ 3.00

Barese

Mozzarella, stracciatella, mortadella, granella di pistacchio e grana

€ 12,00

Barese

Mozzarella, stracciatella, mortadella, pistachio crumbs and Parmesan

€ 12.00

Crudaiola

Mozzarella, pomodorini, rucola e ricotta marzotica

€ 6,50

Crudaiola

Mozzarella, cherry tomatoes, arugula and ricotta marzotica

€ 6.50

Quattro formaggi

Mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, grana e stracciatella

€ 8,00

Quattro Formaggi

Mozzarella, gorgonzola, smoked scamorza, Parmesan and stracciatella

€ 8.00

Funghi freschi

Mozzarella, funghi freschi, pomodorini e grana

€ 7,00

Funghi Freschi

Mozzarella, fresh mushrooms, cherry tomatoes and Parmesan

€ 7.00



PIZZE BIANCHE

Valtellina

Mozzarella, bresaola, pomodorini, rucola e grana

€ 12,00

Valtellina

Mozzarella, bresaola, cherry tomatoes, arugula and Parmesan

€ 12.00

Martinese

Mozzarella, crema di datterino giallo, capocollo, burrata e noci

€ 12,00

Martinese

Mozzarella, yellow datterino cream, capocollo, burrata and walnuts

€ 12.00



Invitiamo i nostri clienti a rendere noto al nostro staff eventuali allergie e intolleranze.
We kindly ask our clients to inform our staff about eventual allergies and intolerances.

- * Si avvisa la gentile clientela che i prodotti somministrati potrebbero essere scongelati a seconda della produzione giornaliera del ristorante.
- * We kindly inform our valued customers that the served products may be defrosted depending on the restaurant's daily production.

Latte
o prodotti a base di latte (incluso lattosio),
tranne: liquori di latte utilizzati per la fabbricazione di distillati
alcolici; liquori d'aroma di origine agricola;
latte di
latte condensato latte sovrio, caprino, ovino,
e ogni tipo di prodotto da esso derivato

